



Jubiläums·Hauspost

Feiern Sie mit uns!



Mitarbeitende und Lernende vom Rägeboge Bio.Markt, von der Natur.Drogerie, dem Bio.Bistro und Kollegen von der Reinigung und Administration.

Liebe Leserinnen und Leser

1982 war ein ereignisreiches Jahr: Die schwedische Popgruppe Abba trennt sich, Steven Spielbergs Film E.T. kommt ins Kino, in Utah wird dem 61 Jahre alten Barney Clark das erste Kunstherz eingesetzt und die SBB führen den Taktfahrplan ein.

Für viele Bauern war es auch «das Jahr der Mäuseplage», verschuldet durch den vorherigen milden Winter sowie die Tollwut, die die Füchse dahinraffte. Die meisten Landwirte bekämpften die Nager mit Gift. Riesenernten in den Walliser Weinbaugebieten führten zu einem heftigen Preisseinbruch und zu grossen Lagerproblemen. Die Krise erschütterte die ganze Weinbranche und stellte ihre Arbeitsweise in Frage. Aus einer Alternativbewegung heraus etablierte sich zunehmend ein neues

Bewusstsein für ökologische Zusammenhänge. Und in der Winterthurer Altstadt entstand ein kleines Biolädchen mit Namen Rägeboge. (Beachten Sie das Interview mit Susanne Geilinger).

Dreissig Jahre Rägeboge-Chronik sind geprägt von einigen Turbulenzen, Hochs und Tiefs. Heute dürfen wir uns stolz den flächenmässig grössten Bio-Markt der Schweiz nennen. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an unsere geschätzten Kunden und Genossenschafter, die uns unterstützen und an uns glauben. Dank gebührt auch unseren teils langjährigen Lieferanten und Partnern, deren positive Lebenseinstellung, Schaffenskraft und hochwertigen Produkte wesentlich zum Erfolg beitragen und uns stets eine Freude sind. Sie alle motivieren uns

tagtäglich, unsere Philosophie zum Wohle von Mensch und Umwelt zu leben und unsere wertvollen kulinarischen Traditionen zu erhalten.

Seit Grossverteiler immer stärker in den Markt vorstossen, haben unabhängige Bio-Geschäfte immer öfters das Nachsehen. Dem Preisdruck der Massenanbieter kontern wir mit hochwertigen Bio-Produkten, Freundlichkeit und unserem bestausgebildeten Fachpersonal. Bio ist als ganzheitliches Konzept und Lebenseinstellung zu verstehen. Der Konsument entscheidet darüber, «wie billig Bio sein kann». Lesen Sie dazu unseren Beitrag.

Wir feiern 30 Jahre Rägeboge mit einem attraktiven Programm für Gross und Klein. Die Aktionen und Highlights

zum Jubiläum vom 16. bis 25. November werden rechtzeitig in unseren Geschäften bekannt gegeben.

Bleiben Sie uns weiterhin treu!

Ihre Marie-Claire Pellerin,
Geschäftsleiterin



Jahre Rägeboge.



Die Erfolgsgeschichte des Winterthurer Biopioniers.

Vor 30 Jahren entstand in einer ehemaligen Garage das erste Biolädli in der Winterthurer Altstadt mit einem kleinen Lebensmittelangebot aus der Region. Ein Jahr später wurde der Grundstein für die Rägeboge-Genossenschaft gelegt. Das Geschäft an der Ecke Neustadtgasse/Tössalstrasse erwies sich bald darauf als zu klein und die Biopioniere richteten sich in neuen Räumlichkeiten an der

Neustadtgasse ein. Das war 1984. Vier Jahre danach öffnete ein zweiter Rägeboge-Bioladen an der Wartstrasse seine Tore. Das Lokal wurde sukzessive ausgebaut und vergrössert. Der «Ursprungs»-Rägeboge wechselte 2003 von der Neustadtgasse ans Obertor und verfügte nun über eine Verkaufsfläche von 100m². Im Jahr darauf entwickelte die Rägeboge-Genossenschaft ein innovatives Konzept. Hinter dem Bahnhof Winterthur sollte ein heller, grossflächiger

und multifunktionaler Bioladen dem steigenden Bedürfnis nach Bioprodukten gerecht werden. 2005 wurde auf einer Fläche von 550m² das zweigeschossige Biofachgeschäft mit Bio.Markt, Natur.Drogerie und Bio.-Bistro feierlich eingeweiht. Fortan durfte sich der Rägeboge stolz das schweizweit grösste Bio-Fachgeschäft nennen.

Jede Woche besuchen mehr als 5000 Kunden den Rägeboge. Im Jubiläumsjahr 2012 zählt die Rägeboge-Genossenschaft über 450 Mitglieder. Werden auch Sie Mitglied der Rägeboge-Genossenschaft und unterstützen Sie unsere Philosophie der gesunden und bewussten Lebensform.



«Der Rägeboge ist das Bindeglied zwischen Produzent und Konsument.»



Susanne Geilinger, Rägeboge-Pionierin der ersten Stunde.

Susanne Geilinger war im Rägeboge-Team der ersten Stunde. Sie half mit, das Bioladeli in der Winterthurer Altstadt aufzubauen. Später arbeitete sie als Co-Geschäftsführerin des genossenschaftlich geführten Bio-Fachgeschäfts. Über ihre Zeit als Ökopionierin und ihr Engagement für Bio erzählt die heutige TCM-Therapeutin bei einem Cappuccino im Rägeboge-Bio.Bistro.

Rägeboge: Du warst während 20 Jahren in der Geschäftsführung des Rägeboge und somit massgeblich am Erfolg beteiligt. Bist Du stolz auf das Geburtstagskind, das heuer sein 30-Jahre-Jubiläum feiert?

Susanne Geilinger: Ja, und wie!

Erzähl ein bisschen von früher... Wie fing alles an?

Die Geschichte begann in einer alten Garage an der Ecke Neustadtgasse/Tösstalstrasse. Initiant war Marco Frei, der mit seiner Frau einen Bioladen eröffnen wollte. Ohne Marco gäbe es den Rägeboge heute nicht. Ich war damals 23 Jahre alt und ging zufällig mit meinem Partner an der Garage vorbei, als Marco gerade beim Einrichten war. Ich hatte eine neun Monate alte Tochter und mich bereits während der Schwangerschaft mit gesunder Ernährung befasst. Deshalb dachte ich prompt: „Wow, jetzt gibts einen Bioladen in der Stadt!“ Als ich dann erfuhr, dass noch Leute für den Verkauf gesucht würden, meldete ich mich. Unser Team bestand mehrheit-

lich aus jungen Müttern und Wiedereinsteigerinnen.

Wart Ihr von Anfang an erfolgreich?

Nein, viel Umsatz machten wir nicht. Wir hüteten bloss den Laden, als handle es sich um ein Kind. Zu Beginn hatte ich sogar das Strickzeug mit dabei. Aber es machte Spass. Es war ein bisschen wie früher beim ‚Verkäuferlen‘: Das Getreide wurde in Säcken angeliefert und mit einer Schaufel abgefüllt. Die Waage hatte einen Pendelzeiger und die uralte Kasse Tasten, wo man richtig draufhauen musste. Marco managte das Ganze. Er war Lehrer von Beruf und kam abends im Rägeboge vorbei, um die Bestellungen aufzunehmen.

Wie kam das Kind zu seinem Namen?

Durch Marco. Rägeboge ist ein Naturphänomen, ein Symbol für Vielfalt und Farbigkeit. Auch spiegelt der Name unsere Philosophie, nämlich einen Bogen vom Produzenten zum Konsumenten zu spannen. Darüber hinaus fliesst Rägeboge in Mundart sehr schön.

Worin wurzelte die Motivation der Winterthurer Biopioniere?

Uns ging es neben der gesunden Ernährung vor allem auch um die Ökologie, das Wohl für uns und unseren Planeten.

Körnlipicker als Weltverbesserer?

Das war der Zeitgeist der 1970/80er

Jahre. Wir wollten eine Gegenwelt aufbauen zum Konsumdiktat samt Raubbau an der Natur. Klar, wir waren die Alternativen und pflegten mit dem Rägeboge ein Nischendasein. Wir duzten uns und unsere Kundschaft. Wodurch wir uns ein Stück weit abgrenzten. Aber wir exponierten uns nie politisch – ausser wenn es um Ökologie und Biolandbau ging.

Apropos Nische. Bioprodukte waren damals rar wie Trüffel. Erinnert Du Dich an Deinen ersten Biogenuss?

Das muss noch vor der Rägeboge-Zeit gewesen sein: In unserer WG hatten wir ein Milch-Abo bei einem Dementer-Bauern auf dem Markt. Zwei Mal die Woche holten wir bei ihm frische Milch mit dem Kesseli. Ich erinnere mich heute noch an die grossen Milchkannen und den Geschmack, der ihnen entströmte. Das war damals die einzige Möglichkeit, Biomilch zu bekommen.

Wo fandet ihr die Raritäten fürs Rägeboge-Sortiment?

Marco hatte eigene Milchschafe und produzierte Käse. Das war unser Verkaufshit. Dann gab es im Weinland einen Landwirt, der biologisches Gemüse anbaut ... Es war auf jeden Fall sehr schwierig, Bioprodukte zu finden. Auch der Einkauf war sehr aufwändig. Frisches Gemüse und Obst erhielten wir grösstenteils direkt von den Bauern. Zudem war unser Laden winzig, ebenso das Sortiment. Weil wir nicht dauernd Kleinstmengen einkaufen konnten, musste die Ware eine gewisse Zeit haltbar sein. Einen Kühlraum hatten wir nicht. Die Äpfel und Kartoffeln waren klischeemässig schrumpelig! Nicht vergleichbar mit heute.

Und doch gelang es Euch, in den 1980er Jahren zu expandieren, einerseits mit dem Umzug an die Neustadtgasse, andererseits mit der Eröffnung einer Filiale an der Wartstrasse 1988.

Zum einen wuchs unser Kundstamm. Zum andern hörten wir immer wieder, wie toll es wäre, auch auf der anderen Seite des Bahnhofs Bioprodukte kaufen zu können. Dank der Familie Wartmann konnten wir schliesslich die Filiale an der Wartstrasse eröffnen. Werner Wartmann ist ein grosser Gönner des Rägeboge, der auch das heutige Ladenlokal an der Rudolfstrasse vermittelt hat.

Mit dem Umzug von der Wart- an die Rudolfstrasse seid Ihr quasi erwachsen geworden. Meist wachsen die Probleme adäquat ...

Dieser Schritt war eine riesige Chance, aber auch ein Quantensprung für die Genossenschaft. Die Frage, wie der Bioladen der Zukunft aussehen müsste, hatte uns schon eine Weile beschäftigt, als Werner Wartmann das 'Haus des Lebens' an der Rudolfstrasse gründete, in dem es auch einen Bioladen geben sollte. Unser Projektleiter Jürgen Küng realisierte mit einer Arbeitsgruppe den wunderschönen Laden. Doch die Grösse des Lokals, die neuen Abläufe und die Warenbewirtschaftung verunsicherten das Team extrem. Die alten Führungsstrukturen waren nicht mehr tragfähig. Folglich wurde die Führung nach einem halben Jahr einem Krisenmanager übertragen. Er schaffte die Basis dafür, dass der Rägeboge heute wieder schwarze Zahlen schreibt.

«Bio erlaubt keine normierte Massenproduktion – schon aus Respekt gegenüber der Natur.»

Du hast die Sturm- und Drangzeiten sowie Rück- und Tiefschläge im Rägeboge überlebt und die Erfolgsgeschichte wesentlich mitgeprägt. Zeigt sich darin der Unternehmergeist der Familiendynastie Geilinger, die über mehrere Generationen eine Stahlbaufirma führte?

Zu Beginn dachte ich kaum an etwas Längerfristiges. Von Beruf war ich Primarlehrerin. Die Arbeit im Rägeboge erachtete ich eher als Nebenbeschäftigung zu meiner Rolle als Mutter. Andererseits bekommt man wohl immer etwas mit seitens der Familie. Ein Berufsberater beschrieb meine Rolle als Geschäftsführerin im Rägeboge treffend mit den Worten: Körner statt Stahl.

Und daneben warst Du auch noch Mutter ...

Ja. Meine Tochter musste ihre Kindheit mit dem Rägeboge teilen. Ich fühlte mich dem Laden gegenüber fast genauso verantwortlich wie ihr. Ich identifizierte mich sehr mit meiner Arbeit!

Beim 20. Rägeboge-Geburtstag sagte ich mir, nun ist ‚das Kind‘ erwachsen und ich freue mich darauf, seinen Werdegang bald aus der Distanz zu beobachten. Als Kundin.

Das Angebot spiegelt die Nachfrage. Heute ist Bio ein Trend. Was hat sich in den letzten drei Jahrzehnten verändert?

Der Geist ist ein anderer. Meines Erachtens liegt der Fokus heute im Wesentlichen bei Bio und gesunder Ernährung für das eigene Wohl. Die Ökologie, der schonende Umgang mit den Ressourcen zum Wohl aller scheint dabei in den Hintergrund gerückt zu sein. Uns war der Umweltschutz mindestens so wichtig wie unser eigenes Befinden. Wir setzten auf Bio, um quasi die Erde zu retten. Ich hoffe, dass der damalige Leitgedanke in Zukunft wieder vermehrt ins Zentrum rückt.

Führt die grössere Akzeptanz von Bio nicht unweigerlich zu einer Nivellierung der Qualität?

Grundsätzlich finde ich es positiv,



dass Bio heute salonfähig ist. Das Qualitätsbewusstsein in punkto Nahrungsmittel hat sich auf breiter Ebene verändert. Jetzt muss nur noch das Ökobewusstsein stärker werden. Was jedoch bloss eine Frage der Zeit sein wird, da bin ich zuversichtlich.

Bleibt immer noch die Frage der Produktqualität in Anbetracht der grösseren Nachfrage bzw. neuer Discount-Anbieter ...

Bio erlaubt keine normierte Massenproduktion – schon aus Respekt gegenüber der Natur. Ein überzeugter Bio-Produzent versucht zwar, das

Beste aus seinen Kulturen herauszuholen, aber nicht um jeden Preis.

«Gemeinsam können wir etwas verändern!»

Tatsache bleibt, dass neue Bio-Discounter auf den Markt drängen. Wie wird sich der Rägeboge gegenüber der Billigkonkurrenz behaupten können?

Indem er sein persönliches Gesicht bewahrt und einzigartige Produkte anbietet, die nicht in Massen hergestellt werden können. Der Rägeboge ist das Bindeglied zwischen Produzent und Konsument, eine Plattform, die es den beiden ermöglicht, miteinander in Kontakt zu treten. Diese Nähe kann nur im Kleinen spielen. Nebst hochwertigen Qualitätsprodukten und der fachgerechten Beratung schafft die enge Verbindung zwischen Produzent und Konsument Vertrauen. Darin wurzelt die Rägeboge-Philosophie. Früher

schlossen wir einmal pro Jahr den Laden und fuhren gemeinsam mit unseren Kundinnen aufs Feld, um zu jäten. Dadurch bekamen wir ein Gefühl für die Arbeit, die in den Produkten steckt und identifizierten uns so mit den Produkten, den Produzenten.

Verrätst Du uns Deine heutigen Lieblingsprodukte im Rägeboge?

Ich schätze den Jasmin-Vollreis sehr, den es seit kurzem gibt. Beim Käse mag ich den Manouri am liebsten, bei den Joghurts jene aus Schafmilch von Stoffel und beim Fleisch ein Stück Lamm von Hans & Wurst.

Was wünschst Du dem Geburtstagskind zum 30-Jahre-Jubiläum?

Natürlich ein langes Leben, finanziell gute Gesundheit und ein Team, das seine Urbedeutung lebt: Together we achieve more! Wir, das sind nicht nur die Mitarbeitenden, sondern auch die Kundschaft und die Produzenten des Rägeboge. Gemeinsam können wir etwas verändern!

Interview: Stephanie Riedi

Wie billig darf Bio sein?



Glückliche Hühner auf dem Bio-Hof. Heute leider keine Selbstverständlichkeit mehr.

Im September rüttelte eine Reportage des Deutschen Fernsehens den vermeintlich sicheren Bio-Konsumenten auf. Bio ist zum Milliardengeschäft geworden. Supermärkte und Discounter sind längst auf den Zug aufgesprungen. Eine Entwicklung mit teils fatalen Auswirkungen, wie die Recherche der Filmmacher dokumentiert: Bio-Eier aus Massentierhaltung kommen in den Handel und Schweine darben ein kümmerliches Dasein auf engstem Raum. Arme Sau! Wir sind geschockt und denken, dass Derartiges be-

stimmt nur im Ausland möglich ist. Leider weit gefehlt. Wo Masse zu Tiefstpreisen angeboten wird, leidet die Kreatur und als Folge davon das Produkt, «unser täglich Brot».

Ressourcen schonen, Umwelt erhalten – das ist Bio.

Für viele Konsumenten ist das Biosiegel auf Lebensmitteln ein Symbol für gesunde Ernährung. Wer «Bio» kauft, der wünscht sich eine bessere Welt und will sich in der Regel gesünder und bewusster ernähren.

In der Bio-Landwirtschaft geht es – wenn sie ernsthaft und nicht aus reiner Profitgier betrieben wird – vor allem darum, Ressourcen zu schonen, die Umwelt zu erhalten, den Lebensraum wilder Pflanzen und Tiere nicht weiter einzuschränken und Tiere möglichst artgerecht zu halten.

Eine artgerechte Tierhaltung ist nicht nur besser für das Wohl der Tiere, auch der Mensch wird beim Bio-Fleischverzehr vor Antibiotika und Hormonen bewahrt.

Bio ist nicht gleich Bio.

Das ist inzwischen eine Binse, seit Grossverteiler Bio-Produkte in Mengen als neue Einnahmequelle entdeckt haben. Wer sicher sein will, Fleisch von glücklichen Hühnern, Schweinen und Rindern zu essen und Wert darauf legt, dass sein Bio-Gemüse nicht nur weitgehend pestizidfrei sondern auch ressourcenschonend angebaut wurde, muss auch bereit sein, mehr dafür zu bezahlen. Bio und Masse, das Konzept kann, ohne Verluste für Erzeuger, Konsumenten und Tiere, nicht aufgehen. Nur die zertifizierten und anerkannten Labels garantieren Bioqualität. Begriffe wie artgerecht, kontrolliert, umweltverträglich etc. sind nicht geschützt und können auch von konventionellen Anbietern verwendet werden. Achten Sie deshalb auf Schweizer Gütesiegel wie Bio-Knospe und Demeter. Diese Produkte kosten in der Regel mehr als die Bio-Eigenmarken der Discounter. Bio hat nun mal seinen Preis. Weil der Aufwand höher und der Ertrag geringer ist.



Auf Einkaufstour im Rägeboge.

Es ist kurz vor neun Uhr morgens. Wir begleiten Tamara und ihre Tochter Sinikka bei ihren Besorgungen im Rägeboge.

Gute Planung und Zeitmanagement sind wichtig für die junge Mutter, die nebst dem Fulltime-Job als Familienfrau mit Mann und zwei Kindern, Teilzeit als Logopädin arbeitet. Ihre Einkäufe richten sich folglich nach dem Stundenplan der Schülerinnen und Schüler. Schon seit 10 Jahren ist die gesundheitsbewusste Hobbyköchin Stammkundin im Rägeboge.

Tamara schätzt vor allem die ruhige Atmosphäre und kurzen Wege im Laden. Im Rägeboge findet sie alles Notwendige für den täglichen Bedarf und die Gesundheit ihrer Liebsten. Gerne lässt sich Tamara von neuen Produkten inspirieren und schätzt die fachkundige Beratung der freundlichen Mitarbeiter. Tochter Sinikka (4) lässt es sich nicht nehmen, ihre Mami zu begleiten. Nach dem Einkauf im Bio.Markt und in der Natur.Drogerie reicht heute die Zeit für einen Abstecher ins Bio.Bistro. Tamara freut sich auf ein feines Vermicelles zum Espresso, Sinikka mag Fruchtsirup und «ihr» Gipfeli. Nach der Stärkung geht's mit dem Velo zurück nach Hause. Zum Zmittag möchte Tamara ein Händ-

öpfelgratin zubereiten, einer der Favoriten der Familie. Für Töchterchen Sinikka schneidet sie extra einen Rohkostsalat aus Fenchel und Orangenspalten. Die Vierjährige ist ganz versessen auf das grüne Gemüse mit dem feinen Anisgeschmack. Mami freuts natürlich!



Sinikka's Lieblingsgemüse darf nicht fehlen.



Tamara achtet auf saisonale Produkte.



Eine wohlverdiente Pause im Bio.Bistro.



Stets gut Natur.Dr



Den eigenen vor dem Räg

30 gute Gründe



Mmh, wie das fein duftet!



... beraten in der Drogerie.



Velo-Parkplatz direkt an der Rägeboge.



Warum es sich lohnt, im Rägeboge einzukaufen. Wir haben unsere Kundinnen und Kunden befragt. Die erfrischend offenen, aufschlussreichen und teils humorvollen Antworten teilen wir gerne mit Ihnen.

«Hier gibts Sepperls Lieblings-Bio-Kraftstengeli. Sepperl ist mein Rauhaardackel. Als ältere Dame schätze ich die jungen, freundlichen Mitarbeiter der Natur.Drogerie. Die kennen sogar meinen Namen!»

«Es ist so angenehm ruhig im Rägeboge und ich bekomme immer wieder neue Anregungen zum Kochen.»

«Die super Angebote. Mir gefallen vor allem das Teesortiment und die Vielfalt feiner Brote. Und es riecht richtig gut im Laden!»

«Seit ich den Blätterteig kenne, will ich keinen andern mehr. Ich kreierte gerne neue Wähen. Alles Bio und nur mit regionalem Belag.»

«Gesunde Zutaten, ausschliesslich Natürliches. Das bin ich meiner Familie schuldig. Hier finde ich sehr viele Produkte.»

«Fairtrade ist für mich ein »must« bei der Produktwahl.»

«Ich bin Praktikantin, mein Lohn ist mickrig. Trotzdem leiste ich mir zweimal die Woche ein Take-Away-Zmorge-Brötli vom Bio.Bistro. Wenn ich mal richtig dick verdiene, esse ich mich quer durchs Angebot!»

«Das Auge isst mit. Bei den feinen Kuchen im Bistro kann ich nicht wi-

derstehen. Dafür fahre ich gerne eine Runde mehr mit dem Velo, um die Kalorien wieder abzustampeln.»

«We are from New York and traveling around the world with our guitars ... The latte macchiato and Amarettis in the Bistro are so delicious! Just out of this world!»

«Sympathisch, transparent.»

«Ich lege Wert auf gut geschultes Fachpersonal und nette Gespräche. Das gibts beim Grossverteiler nicht.»

«Die Parkplätze vor dem Haus! Ich fahre direkt vors Geschäft und gönne mir nach dem Einkauf einen Kaffee, ohne dass die Parkuhr ein Loch ins Portemonnaie frisst.»

«Zwischen zwei Zug-Anschlüssen kann ich abends noch schnell einkaufen. Das ist praktisch und bequem.»

«Ich nehme stets Schinken-Laugen-zöpfli ins Büro mit. Die gehören zum guten Start in den Tag.»

«Da bekomme ich alles: Lebensmittel, Putzmittel, Kosmetik und meine Pillen... jetzt weiss ich aber nicht mehr, wie die heissen... »

«Super, dass das Biowein-Sortiment immer grösser wird. Ich treffe mich auch gerne mit Kollegen im Bistro. Da gibts keine reservierten Tische am

Mittag und wir können auch mal nur einen Tee trinken oder ein Sandwich essen.»

«Mein Sohn ist ganz versessen auf die Crêpes.»

«Ich unterstütze beim Einkaufen lieber passionierte Kleinproduzenten als von Grossverteilern verklärte Bio-Opportunisten.»

«Sogar mein Hans kommt gerne in den Rägeboge mit. Eine Rarität!»

«Mys Mami chaut mir jedes mal es Weggli und die sind richtig gesund, seit sie.»

«Ich komme aus Gewohnheit hierher. Schon meine Mutter kaufte im Rägeboge ein, damals noch im alten Laden. Unsere Familie steht eben auf Grün!»

«Die Kassiererin ist so eine Rässige. Aber sagen Sie es nicht meiner Frau!»

«Letzte Woche sah meine Schwester Viktor Giacobbo beim Einkaufen im Rägeboge. Seitdem schau ich mir die Leute genau an. Wer weiss, vielleicht treff ich im unteren Stock Debbie Mötteli bei der Styleberatung?!»

«Schon der Name Rägeboge spricht mich an. Ich kann den Herstellern und Anbietern vertrauen, was heute leider keine Selbstverständlichkeit mehr ist.»

«Toll, ich bin gleich alt wie der Rägeboge. Deshalb verstehen wir uns so gut!»

«Dä Rüebli Salat vom Bio.Bistro. Ich gseh jetzt wie en Luchs!»

«In der Natur.Drogerie nimmt man sich Zeit für meine Fragen. Bevor ich zum Arzt renne, lasse ich mich lieber hier beraten. Bei mir gehts auch ohne Chemiekeule!»

«Im Rägeboge hab ich meinen Schatz kennengelernt. Ich hab ihn einfach beim Posten angesprochen. Ganz schön mutig, finden Sie nicht?»

«Am besten gefallen mir Schweizer Produkte, dafür bezahle ich auch etwas mehr.»

«Wir essen gerne. Aber nur Bio mit bekannter Herkunft. Lange Transportwege und Massentierhaltung akzeptieren wir nicht. Im Rägeboge hab ich Gewähr, nur gute Qualität zu bekommen und unsere Bauern in der Region zu unterstützen.»

Zauber des Rägeboge

Liebe Kinder

Wisst Ihr, woher der Bioladen Rägeboge seinen Namen hat? Richtig, vom mega schönen Bogen, der manchmal am Himmel zu sehen ist. Sobald die Sonne scheint und es gleichzeitig regnet, taucht er auf, als hätte ihn ein Maler an den Himmel gepinselt. Das Merkmal des Naturphänomens sind sieben Farben: Könnt Ihr sie benennen? Die Lösung findet Ihr rechts unten auf dieser Seite.

Der bunte Regenbogen beflügelt seit Urzeiten die Fantasie von Dichtern, Künstlern und Musikern. Entsprechend spielt er auch in zahlreichen Märchen eine wichtige Rolle. Ihr habt bestimmt schon vom Regenbogenfisch gehört, dem kleinen schillernden Abenteurer? Er feiert in diesem Jahr seinen 20. Ge-

burtsdag! Es gibt den wunderbaren Fisch aber nicht nur im Märchen, sondern auch in der Natur. Vielleicht habt Ihr schon mal eine Regenbogenforelle beobachtet? Sie kommt auch in unseren Gewässern vor.

Der Regenbogen ist auf der ganzen Welt bekannt. Es scheint fast, als würde er alle Lebewesen auf der Erde unter sich vereinen. Darum symbolisiert er in manchen Kulturen eine Brücke wie zum Beispiel bei den Indianern. Sie glauben, dass der Regenbogen das Reich der Lebenden mit jenem der Toten verbindet. Auch ist er für sie ein Zeichen der Hoffnung, des Friedens und des gegenseitigen Respekts: Unter dem Regenbogen sollen dereinst Menschen verschiedener Farben, Klassen und Glaubensrichtungen friedlich zusammenleben können. Dieser Idee zu Ehren nennen sich die

Umweltschützer von Greenpeace «Krieger des Regenbogens» und ihr Flaggsschiff «Rainbow Warrior». Bei den australischen Ureinwohnern, den Aborigines, gilt die Regenbogenschlange sogar als Schöpferin der Welt.

Ihr seht: Der Regenbogen ist ein starkes Symbol mit vielen Bedeutungen. Im Bioladen Rägeboge seid Ihr mit all jenen verbunden, die dafür sorgen, dass Ihr Gutes bekommt.

Und übrigens: Bisweilen heisst es gar, der Regenbogen könne Wünsche erfüllen. Falls Ihr es ausprobieren wollt, denkt daran: Ihr könnt den Regenbogen nur sehen und Euch etwas wünschen, wenn Ihr mit dem Rücken zur Sonne steht und auf den Regenvorhang schaut. Viel Glück!



MÁDARA
organic skincare

erlebe Deine
Schönheit mit
NORDISCHEN
Pflanzen

«Happy Birthday, Rägeboge!»

Wir feiern den 30. Geburtstag des Rägeboge mit einer eigens kreierte Jubiläums-Torte vom Bio.Bistro. Sie können die Naschfreude vom 16. bis 25. November bei uns im Bistro zum einmaligen Geburtspreis geniessen.

Machen Sie mit, wir freuen uns auf Ihre süsse Kreation! Einsendeschluss für Ihr Rezept ist der 31.12.2012. Per E-Mail an info@raegeboge-winterthur.ch oder

an unsere Postadresse «Rägeboge 30. Geburtstag/Wettbewerb», Rudolfstrasse 13, 8400 Winterthur.

Wettbewerb:

Wir suchen das feinste Kuchen- oder Tortenrezept.

Versüssen auch Sie dem Rägeboge das Jubiläum! Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept, falls möglich mit Foto, und nehmen Sie am Wettbewerb teil. Unser Rägeboge-Team prämiert das beste Rezept. Der Gewinner erhält einen Gutschein über CHF 100.-, einlösbar im Rägeboge Bio.Bistro oder für Catering-Leistungen. Das Sieger-Backrezept wird in der nächsten Ausgabe der Hauspost im Frühjahr 2013 vorgestellt.



Der glutenfreie Schoggi-Marroni-Geburtskuchen unserer Konditorin Sabrina Ballmann. Erhältlich im Bio.Bistro, zu einem einmaligen Geburtspreis.

Lösung Kinderecke: Der Regenbogen leuchtet in den sieben Farben Gelb, Orange, Rot, Grün, Blau, Indigo und Violett.

10%

Rabatt im
Bio.Markt

Gutschein einlösbar bis
15. Dezember 2012.

10%

Rabatt in der
Natur.Drogerie

Gutschein einlösbar bis
15. Dezember 2012.

10%

Rabatt im
Bio.Bistro

Gutschein einlösbar bis
15. Dezember 2012.

Öffnungszeiten

Bio.Markt / Natur.Drogerie

Montag - Freitag 8.30 - 19.00
Samstag 8.00 - 17.00

www.raegeboge.com

Bio.Bistro

Montag - Freitag 7.30 - 19.00
Samstag 8.00 - 17.00